Nasce la nuova linea spumanti Valdo

valdox-2e0b4c46

Nell’anno in cui Valdo spegne le sue prime novanta candeline e festeggia con successo la storia di una tradizione che si rinnova e di una passione enologica inesauribile, tante sono le novità e i prodotti che vengono presentati dall’azienda in questo 2016 di grandi celebrazioni.

Nasce la nuova linea Spumanti Italiani per celebrare alcuni dei più importanti vitigni autoctoni del Bel Paese, unico per la sua varietà e qualità di uve. Con questa nuova gamma, composta da quattro etichette, il marchio conferma la sua vitalità produttiva, l’abilità di innovare e rinnovarsi, la capacità di anticipare le esigenze del mercato con nuovi prodotti contemporanei in linea con l’evoluzione del gusto e degli stili di vita, affermandosi così come una grande azienda internazionale che oltre ad aver aperto i mercati esteri al Prosecco, è anche espressione della migliore tradizione spumantistica italiana nel mondo.

I primi due prodotti presentati dall’azienda sul canale HORECA Italia sono:

Passerina Vino Spumante Brut
Spumante metodo Charmat ottenuto da uve Passerina provenienti dall’Abruzzo.
Colore: giallo chiaro, luminoso, perlage a grana fine e persistente.
Naso: fruttato, fresche sensazioni floreali, agrumato, elegantissimo.
Palato: fresche note fruttate con vivaci sensazioni agrumate, di media struttura, morbido e con finale lievemente ammandorlato.
Abbinamenti: ottimo aperitivo, ideale per accompagnare primi piatti e secondi di pesce. Perfetto servito ad una temperatura di 6-8 °C in flutes a tulipano.
Formati: 750 ml – 1500 ml Magnum – 3000 ml Jeroboam

Falanghina Vino Spumante Brut
Spumante metodo Charmat ottenuto da uve Falanghina provenienti dalla Campania.
Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente.
Naso: caratteristico profumo fruttato, con leggeri sentori di cedro.

Palato: fresco, frutta bianca, cremoso di buona struttura e gradevolezza.
Abbinamenti: ideale come aperitivo e pasti a base di pesce e crostacei. Perfetto servito ad una temperatura di 6-8 °C in flutes a tulipano.
Formati: 750 ml – 1500 ml Magnum – 3000 ml Jeroboam

In autunno la linea Spumanti Italiani di Valdo si completerà con le ultime due etichette, il Moscato e il Pecorino, completando così la gamma che vuole essere un omaggio al paese più bello del mondo, l'Italia, terra di vigneti eccezionali.

logo-valdo**Valdo**
Valdo nasce nel 1926 a Valdobbiadene, in un'area geografica, a nord di Treviso, nota per la sua vocazione vinicola straordinariamente unica dove vengono coltivate le uve del Prosecco Superiore Docg. Il marchio è leader di mercato in Italia per la produzione di Prosecco e Charmat, controlla una superficie di 155 ettari di vigneti e vanta un export di oltre il 50% del suo fatturato. Ecco perché oggi Valdo rappresenta un'eccellenza italiana che ha fortemente contribuito al successo del Prosecco, sempre più apprezzato dal pubblico, espressione del made in Italy e del gusto italiano nel mondo.

www.valdo.com